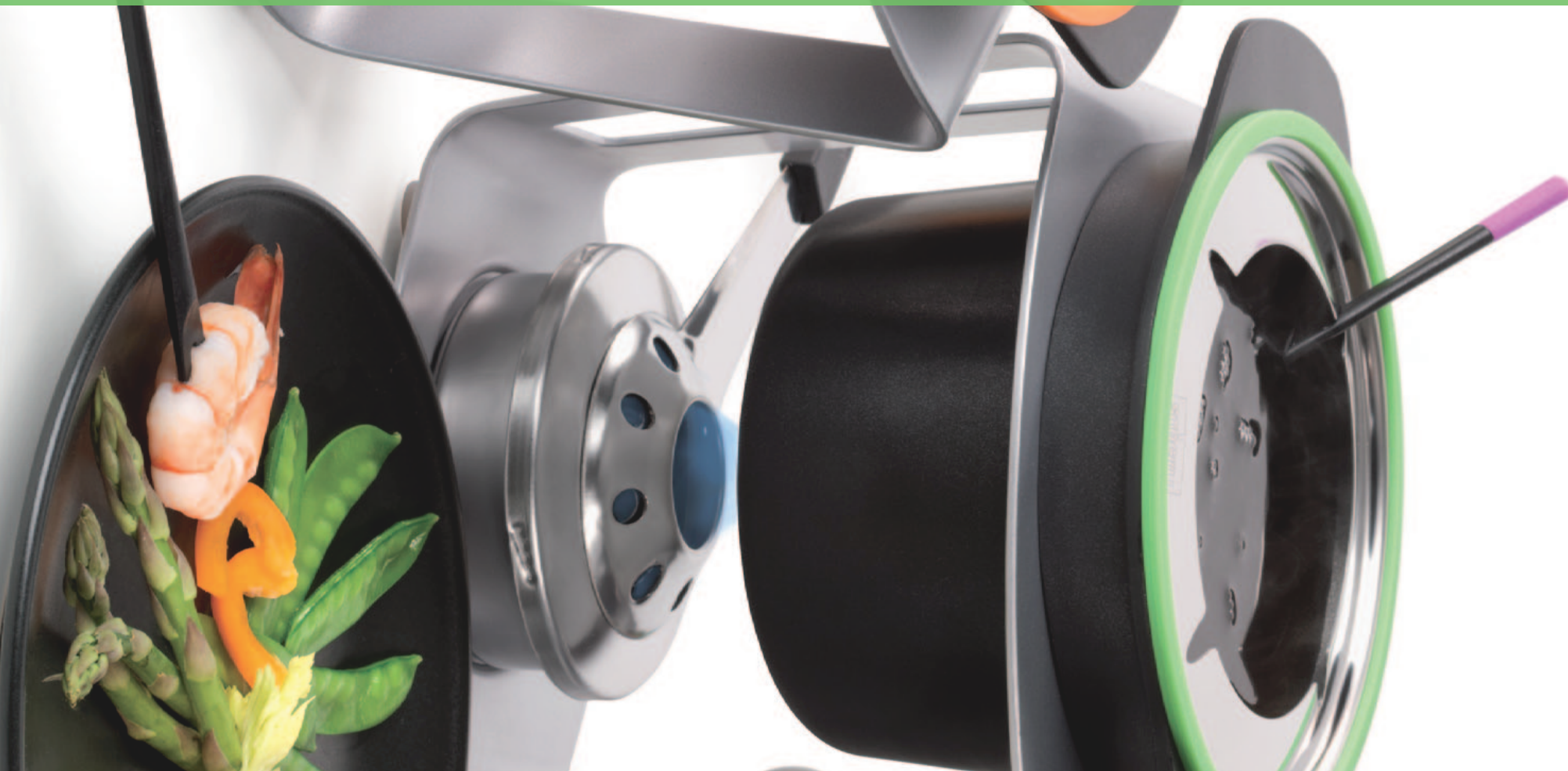
STOCKLI

LE SERVICE À FONDUE IDÉAL POUR TOUS LES GOÛTS



Ma fondue préférée

Fondue chinoise, bourguignonne, fromage, poisson, légumes ou plutôt au chocolat?

Avec le nouveau set FondueFun modulable, vous composez votre fondue préférée comme coeur vous en dit. Chez nous, tout tourne autour d'une seule chose: manger en commun, savourer – toujours et partout.

Conviez vos amis, toute la famille ou les voisins à table – à l'extérieur ou dans la maison. Savourez l'embarras du choix qu'offre la fondue. Et comment concevez-vous votre fondue préférée?

à vos fourchettes à fondue, attention ... départ!

votre Stöckli SA

Utilisation

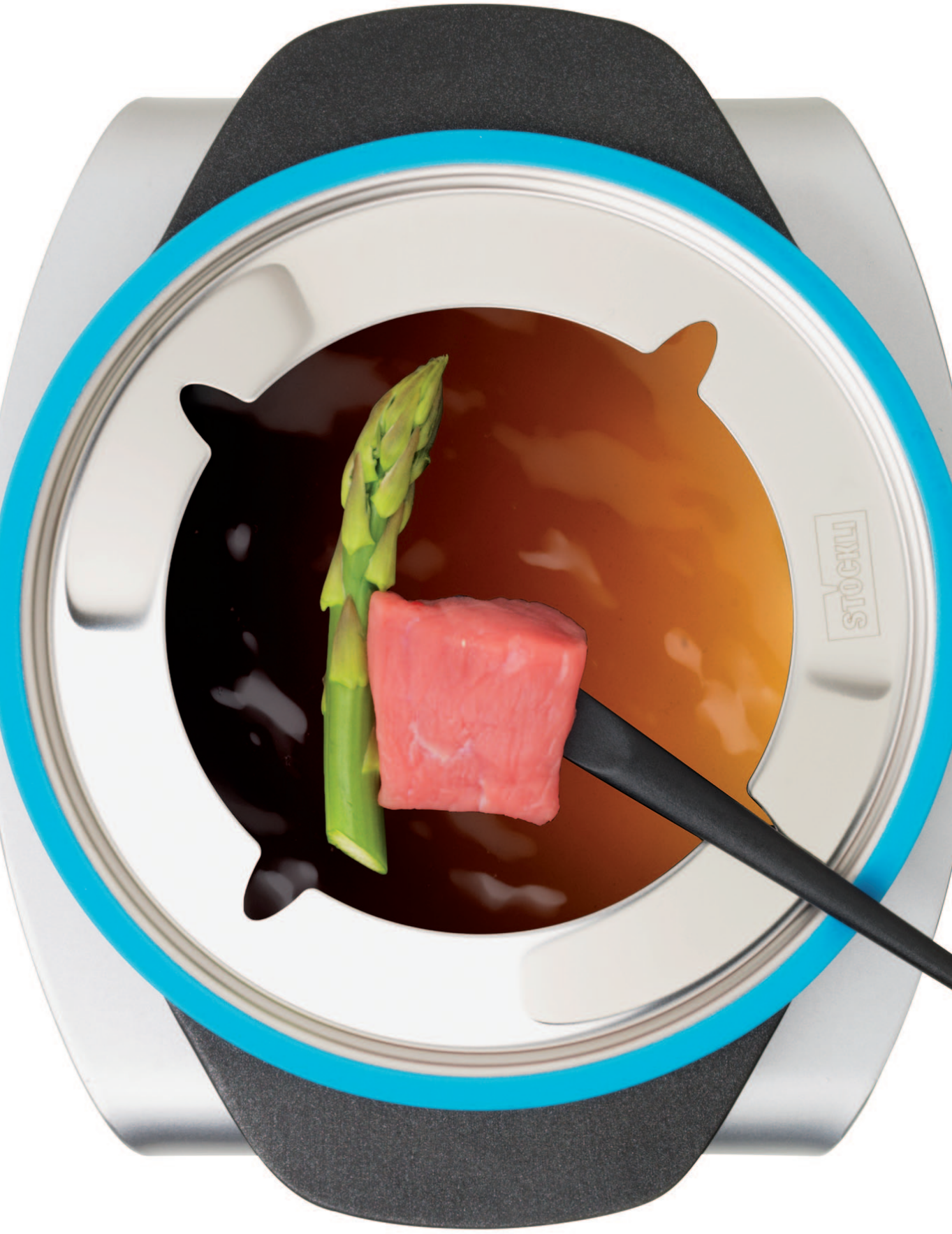
- Disposez l‘appareil à l‘emplacement de sa future utilisation. La surface doit être stable, horizontale et sèche. Respectez la distance aux parois et avec d‘autres objets.
- Avant sa première utilisation, laver le caquelon à l’eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Choisissez le diamètre de la source de chaleur correspondant à la taille du caquelon. Le caquelon convient aux plaques électriques, à gaz ou céramiques.
- Pour un meilleur résultat, cuire à feu moyen ou doux.
- Ne jamais chauffer un caquelon vide.
- Utilisez des accessoires en bois, plastique ou silicone résistant à la chaleur, afin de ne pas endommager le revêtement.
- Pour la préparation de viande, poisson, fondue au fromage, utilisez le brûleur à pâte fourni. Pour la fondue au chocolat, vous avez besoin en supplément d‘une bougie de réchaud.
- Lisez svp le mode d‘emploi fourni avec le brûleur à pâte.

Avertissements

- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!)
- Lors de la cuisson, les poignées deviennent chaudes. Pour les saisir, il faut toujours utiliser des gants ou des maniques de cuisine.
- Après leur utilisation, poser les caquelons chauds toujours sur une surface résistant à la chaleur et pas directement sur la surface de travail non protégée.
- Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne peuvent utiliser l'appareil que si elles ont été instruites sur l'utilisation sûre de celui-ci et qu'elles comprennent les dangers y relatifs. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil en dehors de la portée des enfants.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer votre FondueFun, le laisser refroidir. Nettoyer à l'eau chaude et sécher au papier de ménage.
- Le FondueFun ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais des produits de nettoyage ou des objets agressifs ou abrasifs.


STÖCKLI

FONDUE BOURGUIGNONNE

Pour 2 personnes

0.8 lt Chauffer l'huile d'arachide, d'olive, de noix de coco ou à frire à 160° C et tenir le caquelon chaud

300 - 400 g de viande assortie coupée en tranche de viande de bœuf, veau, poulet, porc, agneau, lapin, dinde ou d'autruche

Eponger la viande

Fixer les morceaux de viande sur la fourchette à fondue et fritter dans le caquelon. Lors de l'immersion dans l'huile bouillante, les pores se referment immédiatement et le jus reste enfermé dans le morceau de viande

De nombreuses sauces conviennent à la bourguignonne, telles que sauce tartare, basilic, moutarde, fraises, gingembre ou au whisky.

Garnitures variées: salades, baguettes à l'ail, pommes chips, légumes au vinaigre, fruits, voire un risotto crémeux?

savoureux & juteux

FONDUE CHINOISE

Pour 2 personnes

300 -	viande en fines tranches
400 g	Poulet, dinde, filet de bœuf, de veau, de porc
0.8 lt	de bouillon de bœuf ou de légumes
200 g	de légumes découpés (carotte, poireau, céleri)
1	feuille de laurier
1	branche de thym
	Faire cuire à petit feu le bouillon et tous les ingrédients sur la plaque 1 heure environ, passer à la passoire et verser dans le caquelon, tenir chaud sur le réchaud
1 cs	de persil à feuilles plates finement haché à ajouter

Selon les goûts, servir avec des légumes, du pain, du riz, des pommes chips, de même que de délicieuses sauces à l'ail, aux herbes, au poivre, cocktail, au curry

aromatique & tendre

FONDUE DE POISSONS

Pour 2 personnes

0.8 lt Bouillon de légumes ou fond de poisson
Chauffer le bouillon de légumes ou le fond de poisson sur une plaque, puis poser le caquelon sur le réchaud

400 g poissons: saumon, baudroie, thon, queues de langoustes, scampi, crevettes, coquilles Saint-Jacques, sandres, ...
Eponger le poisson, le découper en morceaux

150 g de légumes: broccoli, carottes, pousses de soja, poireaux, champignons, choux frisés, etc.
Découper les légumes en fins morceaux, cuire à la vapeur
Plonger les légumes et le poisson dans la fondue et savourer

1 citron coupé en tranches
pour arroser

Le riz ou les pommes de terre cuites ainsi que des sauces fines, p.ex. aux herbes, de limons, cocktail, à l'ail ou au gingembre s'allient remarquablement à la fondue saine de poissons

Conseil les passoires à fondue Stöckli conviennent de manière idéale à la fondue de poissons

léger & fin

FONDUE AU FROMAGE

Pour 2 personnes

2	gousses d'ail
	coupées fin, frotter le caquelon avec
	et les laisser dans le caquelon si on le désire
400 g	Mélange à fondue
	(300 g Gruyère, 100 g d'Appenzeller corsé râpé)
2 ct	fécule de maïs (maïzena)
	mélanger
1.5 dl	vin blanc sec
1 ct	jus de citron
	Mettre le tout dans le caquelon et
	porter à ébullition à petit feu,
	tout en remuant constamment.
	Muscade et poivre
	assaisonner à volonté
1	petit verre de Kirsch
	ajouter et remuer

Baguette parisienne
couper en morceaux, piquer sur la fourchette à fondue, plonger dans la fondue et savourer
Morceaux d'ananas et de poire sont rafraîchissants et s'accordent parfaitement avec cette fondue

délicieux & corsé

FONDUE AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes

200 g de chocolat
Couper le chocolat en petits morceaux
un petit peu de beurre
chauffer dans le Stöckli FondueFun
Ajouter du chocolat et laisser fondre
1/2 paquet de sucre vanillé
ou un peu de sucre en poudre
ca. 2 dl de demi-crème
Ajouter la crème et le sucre vanillé et chauffer doucement en remuant délicatement jusqu'à ce que tout soit fondu.

Allumer la bougie dans le réchaud, puis poser le caquelon sur celui-ci

40-50 morceaux de fruits
fraises, pommes, bananes, ananas, abricots etc.
Des biscuits ou des brownies
Des petites boules de glace
Des Marshmallows

Piquer les fruits sur la fourchette à fondue et les plonger dans le chocolat; il faut toujours remuer la masse de façon à ce que le chocolat ne prenne pas au fond

doux & exotique

STÖCKLI

LES ACCESSOIRES PARFAITS

Passoires
inox, 2 pces

Assiette à fondue Tradition
Ø 21cm, noir, 6 pces

Fourchettes à fondue
en matière synthétique
avec extrémité de fourchette en
silicone, 200 mm, 6 pces

convenant à toutes
les variantes de fondues

FONDUES DE REVE

FondueFun

pour fondue bourguignonne,
de poissons, de légumes,
de fromage, de chocolat

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH

Set FondueFun

pour fondue bourguignonne, de poissons,
de légumes, de fromage, de chocolat

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH

Vous trouverez d'autres produits Stöckli sous: www.stockliproducts.com

VON HERZEN STÖCKLI

DE TOUT COEUR

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tél. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

Tradition familiale suisse depuis 1874.

8571.009 / 06.14 / 3'500